



## *Le moelleux au chocolat de la maîtresse*

Ingrédients pour 6 personnes :

- ◆ 200 g de chocolat à pâtisser
- ◆ 250 g de sucre
- ◆ 125 de beurre
- ◆ 125 g de farine
- ◆ 5 œufs
- ◆ Un moule à savarin
- ◆ Des amandes effilées

### **Préparation :**

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes.
2. Dans le saladier avec les 5 jaunes, ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Faites fondre le beurre, ajoutez le beurre fondu au mélange précédent. Faites fondre le chocolat au bain - marie ou au micro-onde. Ajoutez-le également à ce mélange.
4. Ajoutez la farine tamisée en fouettant bien pour éviter les grumeaux.
5. Montez les blancs en neige bien fermement. Incorporez-les au mélange sans casser les blancs. Utilisez une spatule.
6. Beurrez et farinez le moule à savarin. Mettez des amandes effilées dans le fond du moule.
7. Enfournez pour 30 minutes à 180 °C.
8. Surveillez le gâteau en plantant la pointe d'un couteau. Quand elle ressort sèche c'est que le moelleux est cuit !